

# Bratkartoffeln mit Röstzwiebel-Öl

Portionen = nach belieben

Zubereitungszeit: 20 / 25= 45 Min.

Zutaten:

- Kartoffeln
- Röstzwiebel-Öl
- Salz / Pfeffer
- optional Bratkartoffelgewürz

Dieses aromatisierten Oliven-/Raps-Öl eignet sich hervorragend für Bratkartoffeln! Geschnittene Kartoffeln pfeffern, salzen und in die Bratpfanne mit dem heißem Öl geben. Von beiden Seiten kräftig anbraten. Hitze herunterschalten. Mit der Kräutermischung für Bratkartoffeln würzen, Pfannendeckel auflegen und noch einige Minuten gar ziehen lassen. Nicht ohne Grund ist dieses unser meistverkauftes Öl! Übrigens, Röstzwiebel-Öl eignet sich ebenfalls zum Anbraten von Fleisch, z.B. Steaks, Geschnetzeltem, usw..

---